

Suppe / Salat

Bärlauchcremesuppe vegetarisch 9,00
frischer Bärlauch / Sahne / paniertes Champignon

###

Beilagensalat Vegan 6,90
frische Marktsalate der Saison / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner

###

Superfood Salat 26,00
frische Marktsalate der Saison / Avocado / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner / Wassermelone / Pilze / Rinderfiletstreifen

Pasta / Risotto

Risotto Super Food vegetarisch 19,00
Arborio Reis / frische Avocado / Bärlauch / Mozzarella / Parmesanchip
mit Garnelen 26,00

###

Wildlachs-Bärlauch Tagliatelle 21,00
Wildlachs / Bärlauch Pesto / Sahne / Ofentomaten / frittiertes Rucola / Parmesanchip

###

Tiroler Tris 21,50
Spinatknödel / Rote Beete Knödel / Kaspressknödel / Köstliche Käsecreme vom Taleggio

Brotzeit / Vorspeisen

Wurstsalat boarisch spezial

feiner Leberkäse / Schalotten / gek. Ei / Cornichons / Kresse / Dressing 11,00

###

Alpenländischer „Schweizer“ Wurstsalat

feiner Leberkäse / Bergkäse / Schalotten / gek. Ei / Cornichons / Kresse / Dressing 13,00

###

Römerkessel Beef Tatar

pikant mariniert / Trüffelschmand / Zitronensalz / Wachtelei aus Freilandhaltung
Sardellen / Brotsektion

21,00

###

Antipasto della Casa

Grillgemüse verfeinert mit nativem Olivenöl / Artischocken / Oliven / Salami
Serrano Schinken / Ziegenkäse / Zwiebeljam

17,90

Eine Allergenliste befindet sich im Restaurant, bitte fragen Sie beim Servicepersonal.

Der langen Tradition des Hauses verpflichtet, bieten wir eine abwechslungsreiche,
internationale Küche auf hohem Niveau.

Hauptspeisen

Vegane Trilogie

24,00

- Falafel / frittierte Bratlinge aus Kichererbsen / Kräutern und Gewürzen
- kleine Frühlingsröllchen / Gemüse / Sweet Chili / hausg. Humus
- Paprikaschiffchen gefüllt mit Pekannuß / Pilze / Jackfruit / überbacken

###

Saibling Müllerin Art

29,00

im Ganzen gebraten / Bärlauchkartoffeln / Pak Choi / geschmolzene Bärlauch - Butter

Dazu empfehlen wir:

2022 Montunal Lugana DOC „Az. Agr. Montonale“, Fl. 0,75l 56,00

###

Lachsfilet auf der Haut gebraten

26,50

saftiges Grillgemüse / Kartoffelwürfel

###

Putenrahmgeschnetzeltes

17,90

Pute / Sahne / frische Champignons / hausg. Krokettenbällchen

###

Spare Ribs

21,00

Smoked Big Ribs / Sweet Dav's BBQ Soße / Crispy Pommes

Rinderfiletsteak

42,00

Rinderfilet aus dem Allgäu / Demi Glace mit Pfifferlinge und Steinpilze / handgedrehte Speckbohnen-Bündchen / Kartoffelgratine mit Gorgonzola

Dazu empfehlen wir:

2020 Valpolicella Ripasso Superiore DOC „Cantina Val. Negrar“, Fl. 0,75l 56,00

Klassiker

Cordon Bleu (vom Schwein)

24,90

gefüllt mit Gorgonzola u Südtiroler Speck / Pommes / Wildpreiselbeeren / Zitrone

###

Ochsenbackerl

29,00

geschmortes Backenfleisch vom Rind

handgedrehte Speckbohnen-Bündchen / Bärlauch-Kartoffeln / Rosmarin-Wacholderjus

###

Krustenschweinebraten

19,50

Schweinebraten / Dunkelbier-Kümmel-Jus / Handgedrehter Kartoffelknödel / Krautsalat

###

Burger Double Time

21,00

Double Angus Beef (ca. 500g) / rustikales hofeigenes Brötchen / Salat / Gurke

Tomate / Zwiebeln / Cocktailsoße / Crispy Pommes

Vegane Gerichte

Beilagensalat

6,90

frische Marktsalate der Saison
geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner

Superfood Salat

20,70

frische Marktsalate der Saison / Avocado / geröstete Sonnenblumen- u. Kürbiskörner / Wassermelone / Pilze

Antipasto della Casa

14,90

Grillgemüse verfeinert mit nativem Olivenöl / Artischocken / Oliven uvm

„paniertes Schnitzel“, crispy Pommes

16,90

Aubergine / KEInEI / Panko / Ketchup / hausg. Vegane Majo

Penne all' Arrabbiata

12,90

Tomatensoße / Peperoncino / Knoblauch / Käse

Vegane Trilogie

24,00

- Falafel / frittierte Bratlinge aus Kichererbsen / Kräutern und Gewürzen
- kleine Frühlingsröllchen / Gemüse / Sweet Chili / hausg. Humus
- Paprikaschiffchen gefüllt mit Pekannuß / Pilze / Jackfruit / überbacken

Dessert

hausgemachte Panna Cotta

Sahne / Karamellsauce / frische Früchte 8,50

###

hausgemachte Pistazien Tiramisu

7,50

hausgemachte Nutella Tiramisu

7,50

hausgemachte klassische Tiramisu

7,50

###

hausg. Apfelstrudel mit Eis

11,50

hausg. Apfelstrudel / Äpfel / Rosinen / Vanilleeis

###

verschiedene Eissorten, Kugel

2,00

Kinder

Chicken Nuggets, Pommes

8,00

Pommes, Ketchup, Majo

Vegetarisch

5,00

Penne Bolognese

7,00

Bei uns im „Römerkessel“ wird täglich frisch, mit Liebe gekocht und gebacken. Die meisten unserer Produkte sind hausgemacht. Dabei verzichten wir komplett auf Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Zudem achten wir auf regionalen und bewussten Einkauf, des weiteren auf die saisonale Obst und Gemüsevielfalt. Für uns stehen Nachhaltigkeit und der reine Geschmack im Mittelpunkt.

kleines Brotkörbchen 2,00 extra Teller Aufpreis 2,00

jede Beilagenänderung wird berechnet !

Alle Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern.

Liebe Gäste, aus gegebenem Anlass müssen wir darauf hinweisen, dass wir bis 20 EUR Umsatz keinerlei Kartenzahlungen akzeptieren. Ausschließlich Barzahlung ! Wir bitten um Ihr Verständnis.